

IGP Côtes Catalanes rouge 2022 Unic

DOMEIN

Roc des Anges is inmiddels een vaste waarde in de Roussillon. Opgericht door Stéphane en Marjorie Gallet. Het domein is gecertificeerd als biologisch en biodynamisch, in de kelders staat een oude verticale pers, om een zeer zachte persing uit te kunnen voeren. Stokken met een leeftijd variërend van 10 tot 80 jaar. Opvoeding afhankelijk van de cuvée in betonkuipen of houten vaten van 500 en 228 liter. Topreferentie!

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Licht transparant kersrood. Jeugdige geur van rood en zwart fruit (cassis, zwarte kersen, aalbes). Mediterrane kruiden in de neus (peper, garrigue). Jeugdige maar zachte aanzet in de mond met in het middenpalet krokant en perfect rijp fruit. Verfrissend dankzij een vinificatie met hele trossen en de bodem met schist en leisteen. Echt op fijnheid gemaakt en een perfecte mix tussen frisheid, fruit en aardse kruiden. Opgevoed in betonkuipen. 30 minuten vooraf karaferen aanbevolen.

DRUIVENRAS

Grenache

GASTRONOMIE

Entrecote van de grill. Lamsbout uit de oven met verse tijm en rozemarijn. Hazenpeper. Oudere/hardere kazen (Gouda/Edam).



BEWAARTERMIJN 2024-2027

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2022

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Languedoc Roussillon

DOMEIN Domaine le Roc des Anges

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant